

5.14 大廚師 – Coconut Curry Mussel with Garlic Toast

椰汁咖喱青口配蒜味麵包

材料: (4 人份)

Butter	黃油	30g
Shallot	紅蔥頭切末	30g
Garlic	蒜末	20g
Curry Powder	咖喱粉	1.5 tbsp
Coconut Milk	椰漿	1 Can/罐
Lime Juice	青檸檬汁	半個
Live Mussel	活青口 或冷凍半殼紐西蘭大青口	2 lb
White Wine	白葡萄酒	50ml
Sugar	糖	1tsb 一小勺
Salt And Peper	鹽和黑胡椒	嘗味到適合
Red Pepper	紅椒切小丁	50g 裝飾
Parsley	歐芹碎	5g 裝飾
法式長棍		1 個
蒜末		少許 (大蒜調味粉)
室溫軟化黃油		少許

做法:

1. 黃油中火燒熱，加入蒜和紅蔥頭末，炒香，加入咖喱粉。注意時間不要過長，避免出苦味
2. 加入椰漿，青檸汁，加熱至沸騰。倒入青口，大火，蓋上蓋子，約 5 分鐘
3. 加入白葡萄酒，糖，鹽，黑胡椒調味，拌勻。裝盤，撒上紅椒丁和歐芹碎裝飾
4. 法式長棍，中間切開，塗上蒜與黃油，黃油面朝下，在平底鍋烘烤到金黃酥脆，切小段。放在青口邊上